

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

EAU CEILLE

entrées

Oeuf mimosa à notre façon
6,80€

Soubressade gratinée minute,
miel de fleur
9,80€

Carn de Parol rôtie à la braise
fumée minute, moutarde à l'ancienne
10,80€

Os à moelle rôti au four,
tartine de pain grillé
9,90€

Velouté de saison
9,50€

salades fraîcheur

SEGUIN
Chèvre rôti sur pain,
poitrine fumée au bois de hêtre,
miel de fleurs et noix
16,90€

CÉSAR
Aiguillettes de poulet pané, sauce anchois,
anchois de la Maison Desclaux,
pignons et parmesan
16,90€

BEEF CLUB
Tartine de moelle, légumes croquants,
croquettes boudin,
vinaigrette réduction de vin
16,90€

charcuteries et pains cristal

Jambon bellota tranché main
38€

Jambon Serrano Duroc
16,90€

Assiette de charcuterie
« Maison »
9€80

tartares 300g et carpaccios

Tartare de boeuf Maison Paré,
câpres, cornichons, échalotes
18.80€

Tartare de boeuf à l'italienne,
sauce pesto « maison »,
parmesan en copeaux,
brisure de truffe
24.80€

Trilogie de tartare boeuf
(classique, italien, thaï)
24.80€

Tartare de veau, condiment agrumes
24.80€

Tartare de boeuf thaï
22,80€

Carpaccio de boeuf, sauce pesto,
parmesan et pignons
18.80€

Carpaccio de veau aux agrumes
18.80€

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

FAUCILLE

spécialités catalanes

Assortiment de 4 saucisses

selon la production du jour
(ail des ours, espelette, catalane, herbes,
poulet curry, campagnarde..)
22€

Parillade Catalane

Rouste, Côte d'agneau,
Boudin noir, Saucisse
25,50€

Assiette de merguez «maison»

(3 pièces)
16,50€

assiette de chorizo à griller «maison»

16,50€

brochettes

PRIX AU 100 g (min. 200 g)

Brochette de boeuf

8,90€

Brochette d'agneau

8,90€

Brochette de canard

(magret)
8,90€

Brochette de filet de poule mariné

7,90€

Pinxos

7,90€

Brochette de coeur de canard

7,90€

Brochette d'abats d'agneau

(coeur rognon)
6,90€

cochon ibérique

PRIX AU 100 g

Pluma

8,90€

Secreto

8,90€

porc pyrénéus

PRIX AU 100 g

Côte filet

(300 g min.)
6,50€

Côte Échine

(300 g min.)
6,50€

Lomo

(300 g min.)
7,50€

Assiette de rouste

3 pièces
16€

agneau des pyrénées

PRIX AU 100 g

Côte filet

(200 g min.)
8,90€

Tranche de gigot

(200 g min.)
8,90€

Côte manche

(200 g min.)
8,90€

volaille

Magret

400 g
29€

Filet de poulet

16,80€

Cuisse de poulet

désossé
17,50€

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

EAU CEILLE

burgers

BURGER MAISON PARÉ

2 steaks 300 g, échalotes confites,
jambon ibérique, cheddar rouge,
sauce tartare « maison »

21,^{50€}

CHEESE BURGER

Steak haché de pièce noire 150 g, échalotes confites,
cheddar rouge, sauce tartare « maison »

17,^{50€}

CHICKEN BURGER

Aiguillettes de poulet aux corn flakes,
échalotes confites, cheddar rouge, sauce tartare

17,^{50€}

MAXI PARE BURGER

Steak de pièce noire 300 g,
escalope de foie gras IGP du Sud Ouest
échalotes confites au vin rouge

29€

accompagnements

AU CHOIX

Frites « maison »

Légumes de saison
rôtis au feu de bois

Purée de pommes de terre
« comme ma grand mère »

Salade

Supplément

3€

plats

Tournedos de boeuf

façon rossini,
foie gras IGP du Sud Ouest,
sauce Maison Paré

45€

Steak haché maturé foie gras
IGP du Sud Ouest

28€

Magret d'agneau,
légumes du jour,
crème de parmesan

39€

Rognon d'agneau sauté à l'ail,
écrasé de pommes de terre

22€

Ris de veau,
pâtes fraîches, crème de citron

29,^{50€}

Andouillette 5A,
écrasé de pommes de terre,
crémeux moutarde à l'ancienne

29,^{90€}

Poulpe façon Gallega,
écrasé de pommes de terre à l'ail

29,^{50€}

Chipirones en persillade,
légumes au feu de bois

26€

Liguines aux gambas,
Velour de gambas

28€

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

FAUCILLE

côtes de boeuf du monde

MATURÉE 6 SEMAINES MINIMUM

PRIX AU 100G (800G MIN.)

Aberdeen Angus
(Écosse)
10,50€

Simmental
(Allemagne)
10,50€

Hereford
(Irlande)
10,50€

Black Pearl
(Pologne)
10,50€

Galice
(Espagne)
11,50€

côtes de boeuf françaises

PRIX AU 100 g (800 g MIN.)

**Blonde
d'aquitaine**
9,60€

Salers
9,60€

Aubrac
9,60€

Charolaise
9,60€

entrecôtes

PRIX AU 100G (300 g MIN.)

Charolaise
(France)
8,90€

Angus
(Royaume Uni)
11,50€

Aubrac
(France)
8,90€

Angus
(USA)
14,50€

Simmental
(Allemagne)
8,90€

Galice
(Espagne)
14,80€

pièces de boeuf françaises

PRIX AU 100 g (200 g MIN.)

Filet
13,90€

Faux filet
8,90€

Rumsteak
8,90€

Bavette d'Aloyau
9,80€

Pièce du boucher
(selon arrivage)
8,80€

Steak haché de pièce noire
7,50€

Assiette de steak haché à cheval
(œuf)
15€

SELON ARRIVAGE

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

EAU CEILLE

spécialités catalanes

Assortiment de 4 saucisses

selon la production du jour
(ail des ours, espelette, catalane, herbes,
poulet curry, campagnarde..)
22€

Parillade Catalane

Rouste, Côte d'agneau,
Boudin noir, Saucisse
25,50€

Assiette de merguez «maison»

16,50€

Assiette de chorizo grillé «maison»

16,50€

Assiette de saucisses catalane «maison»

16,50€

cochon ibérique

PRIX AU 250 g

Pluma

8,90€

Secreto

8,90€

porc pyrénéus

PRIX AU 100 g

Côte filet

(300 g min.)

6,50€

Côte Échine

(300 g min.)

6,50€

Lomo

(300 g min.)

7,50€

Assiette de rouste

3 pièces

16€

Araignée de porc

8,50€

agneau des pyrénées

PRIX AU 100 g

Côte filet

(200 g min.)

8,90€

Côte manche

(200 g min.)

8,90

Tranche de gigot

(200 g min.)

8,90€

brochettes

PRIX AU 100 g (min. 200 g)

Brochette de boeuf

8,90€

Brochette d'agneau

8,90€

Brochette de canard

(magret)

8,90€

Brochette de filet de poulet

mariné

7,90€

Pinxos

7,90€

Brochette de coeur de canard

7,90€

Brochette d'abats d'agneau

(coeur rognon)

6,90€

veau fermier

PRIX AU 100 g

Côte de veau

(400 g min.)

8,90€

Escalope de veau

(200 g min.)

8,90

Foie de veau

(200 g min.)

8,90€

Filet de veau

(200 g min.)

12,90€

volaille

Magret

400 g

29€

Filet de poulet

16,80€

Cuisse de poulet

désossé

17,50€

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

FAUCILLE

menu enfant

Saucisse
ou Steak haché
ou Aiguillette de poulet aux corn flakes
ou burger

Glace au choix

Sirop

11,50€

fromage

Assortiment de fromages affinés
16€

desserts 'maison'

Crème catalane
à l'ancienne
9,50€

Coulant
au chocolat
« maison »
9,90€

Nougat glacé
« maison »
9,50€

Duo fruits rouges,
pistache
9,50€

Profiterole,
glace vanille,
chantilly « maison »
9,50€

Churros
et sa boule de glace
9,50€

Mel i mato
9,50€

Pomme confite au caramel,
chantilly « maison »
9,50€

Café
gourmand
9€

Digestif
gourmand
12€

PRIX NET SERVICE COMPRIS

BEEF CLUB

• PERPIGNAN •

EAU CEILLE

au menu cette semaine

DU LUNDI AU VENDREDI TOUS LES MIDIS

entrée

**Duo de champignon farci «maison»
ou
Carpaccio végétal vierge d'herbes et agrumes**

plat

**Boeuf bourguignon «maison»,
pommes de terre grenailles confites
ou
Boules mijotées,
réduction de tomates et linguines**

dessert

**Pa d'ous «maison»
ou
Nage d'agrumes aux épices et menthe**

**Plat unique 15,50€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert 19,50€
Entrée-Plat-Dessert 24,50€**

PRIX NET SERVICE COMPRIS